

Varm Menu for uge 05

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 26. januar	Ældrekost Stegt paneret kamkotelet (grisekød) serveres med champignonsauce, kogt pasta og rødbedesalat Blød kost Blød paneret kotelet, blød champignonsauce, blød rødbedesalat	Ældrekost Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde
Tirsdag 27. januar	Ældrekost Hjertegullasch (kalvekød, indmad) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker Blød kost Blød hjertemillionbøf, agurkerelish	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Onsdag 28. januar	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, ovn kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Muldvarpeskud pyntet med flødeskum Blød kost Blød muldvarpeskud pyntet med flødeskum
Torsdag 29. januar	Ældrekost Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekost Høsekødssuppe med kød,- melboller og urter Blød kost Blød Høsekødssuppe med kød,- melboller og bløde urter
Fredag 30. januar	Ældrekost Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og waldorffsalat Blød kost Ribsgelé, blød æble-sellerisalat	Ældrekost Rejecocktail serveres med dressing og flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med franskbrød
Lørdag 31. januar	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienødder Blød kost Som ældrekost
Søndag 1. februar	Ældrekost Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost Blød bøf stroganoff, agurkerelish	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde

God appetit



Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).
Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 06

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 2. februar	Ældrekost Krebinetter (grisekød) serveres med stuvet blomkål og kogte kartofler Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Bagte blommer serveres med vanilleis Blød kost Bagte æbler serveres med vanilleis
Tirsdag 3. februar	Ældrekost Dampet fisk i hummersauce serveres med kogte kartofler og spidskålssalat med ærter og agurk Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Øllebrød serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Onsdag 4. februar	Ældrekost Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Champignonsuppe serveres med flûte Blød kost Blød champignonsuppe serveres med flûte
Torsdag 5. februar	Ældrekost Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og agurkesalat med persille Blød kost Agurkerelish	Ældrekost Kirsebærdessert pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Blød kirsebærdessert pyntet med flødeskum og chokodrys
Fredag 6. februar	Ældrekost Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder Blød kost Rødbeder i fine tern	Ældrekost Skovbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød skovbærgrød serveres med fløde
Lørdag 7. februar	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Blød medisterpølse, kogte gulerødder	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 8. februar	Ældrekost Kylling i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli Blød kost Blød kylling i blød paprikasauce	Ældrekost Jordbæris serveres med vafler Blød kost Som ældrekost

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes



Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 07

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 9. februar	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og kogte rosenkål Blød kost Blød leverfars, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbergrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 10. februar	Ældrekost Glødende kærlighed serveres med brun sauce, kartoffelmos og syltede rødbeder med solbær Blød kost Syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Onsdag 11. februar	Ældrekost Frikadeller (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og rødkålsråkost Blød kost Kogt rødkål	Ældrekost Mulligatawnysuppe med linser serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Torsdag 12. februar	Ældrekost Kotelet i tomat sauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød kotelet i tomat sauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Marengs med hindbærskum pyntet med chokodrys Blød kost Som ældrekost
Fredag 13. februar	Ældrekost Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Hyldebær suppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Lørdag 14. februar	Ældrekost Oksesteg serveres med skysauce, rösti kartofler og kogte bønner Blød kost blød oksesteg, kartoffelmos, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Perlefromage serveres med saft sauce Blød kost Som ældrekost
Søndag 15. februar Fastelavn	Ældrekost Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet blomkål/broccoli Blød kost Blød skinkeschnitzel, kartoffelmos	Ældrekost Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost Blød abrikosgrød serveres med fløde



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 08

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 16. februar Fastelavn	Ældrekost Brunkål serveres med kogt medisterpølse (grisekød), sennep, syltede rødbeder og rugbrød Blød kost Blød brunkål, blød medisterpølse, rødbeder i fine tern, toastbrød	Ældrekost Henkogt ananas og fersken serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Tirsdag 17. februar	Ældrekost Lasagne (oksekød) serveres med grønkålssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekost
Onsdag 18. februar	Ældrekost Stegt kylling serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Tunmousse pyntes med icebergsalat, citron, dild serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Torsdag 19. februar	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerødsråkost med mandarin Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Aspargessuppe serveres med flûte Blød kost Blød aspargessuppe serveres med flûte
Fredag 20. februar	Ældrekost Lammefrikadeller (grise og lammekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbersuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Lørdag 21. februar	Ældrekost Mørbradgryde (grisekød) serveres med løse ris, dampede rosenkål og blomkål Blød kost Blød mørbradgryde	Ældrekost Moccafromage pyntet med flødeskum og chokoladedrys Blød kost Som ældrekost
Søndag 22. februar	Ældrekost Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med stegte ovn kartofler, basilikumsauce og bagte rodfrugter Blød kost Blød kryddernakke, kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Jordbær-hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost

God appetit



Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 09

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 23. februar	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød glaseret hamburgerryg	Ældrekost Pandekage serveres med marmelade Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 24. februar	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Onsdag 25. februar	Ældrekost Beluga bolognesesauce serveres med kogt pasta, parmesanost, oliven og frisk basilikum Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Torsdag 26. februar	Ældrekost Skipperlabskovs (kalvekød) serveres med syltede rødbeder og purløg Blød kost Blød skipperlabskovs, rødbeder i fine tern	Ældrekost Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Som ældrekost
Fredag 27. februar	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost blød blomkålssalat, bløde løg	Ældrekost Hønseskødssuppe med kød,- melboller og urter Blød kost Blød hønseskødssuppe med kød,- melboller og bløde urter
Lørdag 28. februar	Ældrekost Stegt andebryst serveres med ingefær-orangesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt and, kogte kartofler	Ældrekost Æblegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes



Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.